

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Contratto Liquore Fernet



Contratto Liquore Fernet.

En klassisk lakridset bitter, som minder om Fernet Branca. Dog er denne version knap så medicinal i udtrykket. Lækker alene, men også i cocktails.

adriatvinimport.dk



Contratto er grundlagt i 1867 af Giuseppe Contratto og dette historiske vinbrug i Canelli, Piemonte, er kendt som Italiens ældste producent af mousserende vine og *Metodo Classico Extra Brut Contratto 1919* er Italiens første årgangs-daterede *bollicina*, tilmed fremstillet på Champagne-metoden. Vinen er undfanget i den meget smukke ejendom som Giuseppe lod opføre i 1867, med en underjordisk, nærmest katedral kælder på mere end 5000 kvadratmeter, som det tog 3 år at etablere. Dette arbejde påbegyndtes i 1872 og det tog 200 mand omkring 3 år at udhugge den i Canellis underjordiske kalktuf. Den imponante *cantina* har en naturlig temperatur på 13° C året rundt, og en luftfugtighed, der gør den ideel til lagring af 3 mio flasker. Ejendommen kom i 2014 på UNESCO's verdensarvsliste. Giorgio Rivetti fra La Spinetta overtog Contratto i 2011, med en vision om at fremstille Italiens bedste vine på Champagne-metoden, uanset omkostningerne. Kvaliteten af vinene er allerede øget markant og forventningen er, at de vil blive stadig bedre.

Contratto laver også en serie af fremragende artisanale spirituosa, genopfundne efter egne originale opskrifter: 2 slags Vermouth – af det tyske *Wermut*, *malurt*, en alkoholforstærket vin tilsat forskellige botaniske ingredienser - efter opskrifter fra 1920'erne. Her laves Vermouth på basis af Cortese, der tilsættes brandy og naturlige urter, krydderier, rødder og frø, mv. Vermouth Bianco fremstilles med 50 ingredienser, hvoraf de 22 er hemmelige, og Vermouth Rosso med 31, heraf 15 hemmelige. Endelig er der en Americano Rosso, en Vermouth-type med mere sødme, med 25 tilsatte ingredienser, hvoraf de 13 er hemmelige. En fortrinlig Fernet, en aromatiseret, lakridspræget *amaro*, er baseret på egen opskrift fra 1920; en Aperitif, (en hånd-værksfremstillet Aperol-type) er baseret på en opskrift fra 1935, der inkluderer 28 aromaer og er velegnet til eksempelvis Spritz; og endelig en Bitter, (en håndværksfremstillet Campari-type) baseret på egen opskrift fra 1933, tilsat 24 botaniske noter. I modsætning til mere industrielle produkter anvender Contratto udelukkende naturlige botaniske aromagivere og ingen kunstige farvestoffer til sine spirituosa.

LOKALITET

Canelli i Piemonte.

TYPE

En håndværksfremstillet Amaro – dvs en bitter urtelikør. Fernet er som type mere skarpt bitter end andre amari.

ØVRIG INFORMATION

Fernet har et alkoholindhold på 30% og indeholder 60 gram sukker/liter. Der anvendes 100% naturlige ingredienser og farven er justeret med naturlig karamel.

INGREDIENSER

Inkluderer blandt andet: Vand, rørsukker, grappa, karamel og 33 botaniske ingredienser: Myrra, kamille, safran, fennikel, aloe, anis, ingefær, mynteblade, nellike, rabarber, lakrids, kanel, citronmelisse, muskatnød, enebær,og andet.

Den originale opskrift er fra 1920 og der indgår 33 botaniske ingredienser i CONTRATTO FERNET, hvoraf de 18 ingredienser er hemmelige: Naturlige urter, krydderier, rødder og frø, mv.

CONTRATTO FERNET er skabt som en *digestivo*, der kan nydes ved stuetemperatur eller med en isterning, men kan også anvendes til at blande drinks og cocktails: Prøv en Hanky Panky eller en Decolletage.

Bemærk: Flasken rummer 0,75 liter.

www.Contratto.it